

Баранець О.В., магістр, студ., гр. ГРС-501, ІТХіРГБ
Соколова Т.І., магістр, студ., гр. 712-72, ІТХіРГБ
Науковий керівник: Новічкова Т.П., к.т.н., доц.
Соколова В.І. к.т.н., ас.
Одеська національна академія харчових технологій

ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ КОРОНАВІРУСУ В УКРАЇНІ

У 2019 році світ вперше зіткнувся з пандемією коронавірусної інфекції, яка в подальшому отримала назву «Covid-19». Пандемія внесла корективи в усі сфери життєдіяльності люди, від елементарних потреб до галузі розваг, які є невід'ємною частиною життя громадян. Через пандемію найбільших витрат понесли власники саме малого та середнього бізнесу, до якого належить готельно-ресторанний. Варто зазначити, що найбільш чутливими сферами бізнесу в Україні, на діяльність яких були введені безпосередні обмеження через пандемію, стали:

- 1) готельно-ресторанний бізнес. Згідно з рішенням уряду допускається робота закладів лише на доставку та «на виніс»;
- 2) розважально-культурні заклади (кінотеатри, театри, виставки тощо);
- 3) туристичні послуги. Через введення обмежень туристична сфера зіткнулася із закриттям кордонів та припиненням міжобласного сполучення в межах України.

За останні роки ресторанный бізнес в Україні зростає досить динамічними темпами. Один за одним відкривалися нові заклади: ресторани, кафе, кав'ярні тощо. Сьогодні ж ресторанный бізнес веде активну боротьбу за виживання на ринку. У зв'язку з пандемією більшість підприємств були вимушені припинити свою діяльність, оскільки подальше функціонування закладів потребувало достатньо великих витрат.

Майже усі підприємства ресторанної сфери в умовах боротьби з пандемією були вимушені змінювати формат роботи. Для утримання постійних гостей, збереження іміджу закладу та загалом присутності у сфері ресторанного бізнесу більша частина підприємств ресторанного господарства здійснила важливий крок – реінжиніринг основних бізнес-процесів. Карантинні обмеження призвели до різкого зниження середнього чеку та виручки у закладах громадського харчування. Однак, варто зазначити, що саме завдяки пандемії підприємства стали впроваджувати інноваційні системи та технології [1].

Слід зазначити, що основною інновацією у період пандемії коронавірусу, майже у всіх закладах ресторанного бізнесу, стало обслуговування у форматі «адресна доставка». Багато ресторанів та закладів з організації харчування пристосувалися до ситуації Covid-19, збільшивши обсяги доставки їжі та напоїв. Введення даної послуги підприємствами дало змогу закладам утримати певний рівень прибутку. Так, ресторани та кафе різних типів розробили сайти та онлайн-додатки, де гості можуть ознайомитися з меню, акціями та цікавими пропозиціями. Також безпосередньо через сайт або додаток є можливість зробити замовлення, заповнивши всю необхідну інформацію (ім'я, номер телефону, адреса доставки, час доставки, примітки щодо замовлення).

Усі ці події відбуваються по нинішній час, але на даний момент бізнес зміг швидко скорегувати свою роботу для оптимізації всіх процесів та налагодити фінансову складову. Наразі у багатьох містах України введено червону карантинну зону, а отже, розроблено нові умови функціонування закладів. Так, для безпечного спілкування споживачів із працівниками закладів ресторанного господарства має бути провакциновано 100 % персоналу, а також запропоновано використання технологій, що підтримують QR-код на цифрових носіях інформації [2].

Отже, спираючись на все вищезазначене, можна зробити висновок, що ресторанна індустрія зараз стикнулася з найбільшим випробуванням за останні роки. Аби вистояти у складних умовах, власники ресторанного бізнесу повинні підлаштовуватися під умови сьогодення. Пандемія стала своєрідною перевіркою для суб'єктів ресторанного бізнесу та дала можливість проаналізувати ефективність усіх бізнес-процесів, які існують у закладах. Аби вистояти у складних умовах, які склалися через пандемію, власники закладів ресторанної сфери використовують у своїй діяльності інтернет-технології та online-сервіси.

Список використаних джерел

1. Балацька Н. Ю. Ресторанный бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Економіка та управління підприємствами*. 2020. Вип. 42. С. 117–122.
2. Ніколайчук О.А., Герасименко К.О., Шульженко І.В. Організаційно-правові та економічні проблеми функціонування готельно-ресторанного бізнесу в умовах Covid-19. *Economic Journal Odessa polytechnic university*. 2020. Вип. 4 (14). С. 25–34.